

Daftar Pustaka

- Agung, L., Yunianta. "Ekstraksi Antosianin dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan Pelarut". *Artikel Ilmiah malang: Universitas Brawijaya*.
- Ali, F., Ferawati, dan Risma A. 2013. "Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Dan Asam Sitrat)". *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 19 (1).
- Apriasari, M.L. 2015. "Aktivitas Antifungij Ekstrak Etanol dan Metanol Batang Pisang Mauli 100 %." *Jurnal Kedokteran Gigi*. Vol. 12, No. 1: 26-29.
- . 2013. "Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Batang Pisang Mauli (*Musa* sp.) terhadap *Streptococcus mutans*." *Jurnal Dentofasial*. Vol. 12, No. 3.
- Arja, F.S., Darwis, D. dan Santini, A. 2013. "Isolasi, Identifikasi, Dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin Dari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami". *Jurnal Kimia Unand*. Vol. 2 (1).
- Cevallos-Casals, B. A.; luis Cisneros-Zevallos. 2003 "Stability of Anthocyanin-Based Aqueous Extract if Andean Purple and Red-fleshed Sweet Potato Compared to Synthetic and Natural Colorants". *Food Chemistry*. Page: 69-77.
- Ekawati, G; Hapsari; Wipranyawati. 2013. "Kajian Varietas dan Bagian Daging Umbi Ubi Ungu dalam Rangka Penyediaan Tepung Ubi Ungu Sehat Termodifikasi". *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*
- Gustriani, N., Novitriani, K., Mardiana, U. 2016. "Penentuan Trayek PH Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L) Sebagai Indikator Asam Basa Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol". *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. Vol. 16 (1).
- Hadyana, Pudjaatmaka, A. 2002. Kamus Kimia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hambali, M.; Febrilia, M; Fitriadi, N. 2014."Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi". *Teknik Kimia*. Vol. 20, No. Halaman: 24-35.

- Hardiyanti, Y.; Djaswir D.; Adlis S.. 2013. “Ekstraksi dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Daun Miana (*Coleus scutellarioides* L (Benth).) serta Aplikasi pda Minuman. *Jurnal Kimia Unan*. Volume 2 nomor 2. (ISSN No. 2303-3401).
- Hayati, R., Nurhayati, Anisa, N. 2011. “Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*)”. *Jurnal Floratek*. 6: 1 – 7.
- Hernani dan Rahmawati Nurdjanah. 2009. “Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat”. *Perkembangan Teknologi TRO*, Vol. 21 (2) Hlm. 33-39 ISSN 1829-6289.
- Jordheim, Monica. 2007. "Isolation; Identification and Properties of Pyranooanthocyanins and Athocyanin Forms". Universi-ty of Bergen, Norway.
- Koirewoa, Y.A., Fatimawali, and W.I. Wiyono. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Daun Beluntas (Pluchea indica L.)*. Universitas Sam Ratulangi: Manado.
- Kristijarti, P. dan Arlene, A. 2012. “Isolasi Zat Warna Ungu pada *Ipomoea batatas* Poir dengan Pelarut Air”. *Laporan Kegiatan Penelitian*. Bandung : Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Kusumah, I. 2016. “Pemanfaatan Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosela untuk Pembuatan Kertas Indikator Asam-Basa Alternatif”. *Artikel Ilmiah Publikasi*.
- Lenny, S. 2006. *Isolasi dan Uji Bioaktifitas Kandungan Kimia Utama Puding Merah dengn Metoda Uji Brine Shrimp*. FMIPA Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Lestari, P. 2016. “Kertas Indikator Bunga Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi*) untuk Uji Larutan Asam-Basa”. *Jurnal Pendidikan Madrasah*: Vol.1, No.1. P-IssN: 2527-4287-E-ISSN: 2527-6794.
- Lydia., Widjanarko, S. B., Tri, S. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 2. No. 1.
- Mahmudatussa'adah A.; Dedi F.; Nuri A.; dan Feri K. “Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25. ISSN; 1979-7788. Hal: 176-184.

- Mardiah, Rahayu., *et al.* 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Marwati, S. 2010. “Kajian Penggunaan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L) sebagai Indikator Alami Titrasi Asam Basa”. *Seminar Nasional Kimia FMIPA UNY*. Yogyakarta : FMIPA UNY.
- . 2012. “Ekstraksi Dan Preparasi Zat Warna Alami Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa”. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan Dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta : FMIPA UNY.
- Miksusanti, Elfita, & Hotdelina. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Penelitian Sains*. Vol. 15 (2).
- Muflihah. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Bunga Nusa Indah Merah (*Musaenda frondosa*), Bunga Mawar Merah (*Rosa*), dan Bunga Karamunting (*Melastoma malabathricum*) Sebagai Indikator Asam-Basa Alami.
- Mulyani, Sri. 2017. “Lama Perendaman dan Jenis Kertas dalam Ekstrak Mahkota Bunga *Malvaviscus penduliflorus* sebagai Indikator Asam Basa Alternatif”. *Skripsi*. Pendidikan Biologi UMS.
- Nursaerah, Rene. 2010. “Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L) Dengan Berbagai Jenis Pelarut”. *Jurnal FT UNPAS*. Bandung.
- Padmaningrum, R. T. Karakter Ekstrak Zat Warna Daun Roheo discolor sebagai Indikator Titrasi Asam basa. *Prossiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta: UNY.
- Parwati, E. 2010. “Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi, dan Reperkolasi dalam Ekstraksi Senyawa Aktif Andrographolide dari Tanaman Sambiloto (*Andrographis paniculata*)”. *Journal of Agroindustrial Technology*. IPB Respiratory.
- Paryanto dan Mastutu, E. 2011. Pembuatan Konsentrat Zat Warna Alami untuk Bahan Makanan dari Daun Pandan dan Biji Kesumba Beserta Penerapannya. *Jurnal EKUILIBRIUM*. Vol. 10. No. 1.
- Salam, A.; Sutarto; David D. W. 2013. *Ensiklopedia Kimia Jilid 3*. Jakarta: PT Lentera Abadi.

- Santoni, A., Darwis, D. & Syahri, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah *Syzygium campanulatum korth* Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alam. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus., dkk. 2005. “Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*)”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVI, No. 2.
- Siregar, Y. D. I., Nurlela. 2011. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Bnga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis*) dan Bunga Rosella (*Hbiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Valensi*. Vol. 2. No. 3.
- Suhono, B., Tim LIPI. 2010. *Ensiklopedia Flora*. Jakarta: PT Kharisma Ilmu.
- Steed; Truong. 2008. “Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, and Selected Physical Properties of Flwable Purple Fleshed Sweet Potato Purees. *Journal compilation Institute of Food Technologist*.
- Ratna D. J. *et. al.* 2007. “Aktivitas Antioksidan Dedak Sorgum Lokal Varietas Coklat (*Sorghum bicolor*) Hasil Ekstraksi Berbagai Pelarut”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.8., No.3. 188-197.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin*. Disertasi. Helsinki : Universitas of Helsinki.
- Roobha, J. J., *et al.* 2011. The effect of light, temperature, ph on stability of anthocyanin pigments in *Musa acuminata* bract. *Research in Plant Biology*, 1(5).
- Tensiska, Sukarimah, E., Dita N. 2010. “Ekstraksi Pewarna Alami Dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.)) Dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan”.
- Thenawijaya, Maggy. 2005. *Dasar-dasar Biokimia Jilid I*. Jakarta : Erlangga.
- Wahidiyat, M. 2014. Warna Merah dalam Emosi Binus University School of Design Jakarta. (online diakses pada 18 Juli 2017 pukul 08.00 WIB dari <http://dkv.binus.ac.id/2014/10/03/warna-merah-dalam-emosi>)
- . 2014. Warna Ungu dalam Emosi Binus University School of Design Jakarta. (online diakses pada 18 Juli 2017 pukul 08.00 WIB dari <http://dkv.binus.ac.id/2014/10/03/warna-ungu-dalam-emosi>)

- . 2014. Warna Kuning dalam Emosi Binus University School of Design Jakarta. (online diakses pada 18 Juli 2017 pukul 08.00 WIB dari <http://dkv.binus.ac.id/2014/10/03/warna-kuning-dalam-emosi>)
- Wibawanto, N.R., et al. 2014. “Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dengan Metode Oven Drying”. *Prosiding SNST ke-5 Tahun 2014*. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang
- Wijayakusuma, Hembing. 2000. *Ensiklopedia Milenium : Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia*. Jakarta : PT Prestasi Insan Indonesia.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Dhini A. 2008. “Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Pewarna Alami”. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 3 (1).
- Wonorahardjo, S. 2013. *Metode-Metode Pemisahan Kimia*. Jakarta: Akademia Permata.
- Wulandari, W. Y., dan Suhartatik. 2010. ‘Pengaruh Suhu Pemanasan Ukuran Mesh dalam Ekstraksi Senyawa Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Pusat Studi Pangan dan Kesehatan Masyarakat LPPM UNISRI Surakarta.
- Yulfriansyah, A., dan Korry N. 2016. “Pembuatan Indikator Bahan Alami Dari Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Indikator Alternatif Asam Basa Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman”. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. Vol. 16 (1).
- Yulianti, D., Susilo, B., Yulianingsih, R. 2014. “Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisika-Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana bertonii* M.) dengan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE)”. *Jurnal Bioprosess Komoditas Tropis*. Vol. 2 (1).